ply their Wars. This probably has occasioned the depopulated State of *North America* at the Arrival of the *Europeans*, who by introducing the Vices and Distempers of the old World, have greatly contributed even to extinguish the Race of these Savages, who it is generally believ'd were at first four, if not six times as numerous as they now are.

I shall now conclude my Account of the *Indians*, in which I might have been more prolix, but I chose rather to confine myself to what I learn'd by a personal Knowledge of them; and as Natural History is the Subject of this Book, I conceive it impertinent to relate tedious Narratives of Religious Ceremonies, Burials, Marriages, *&c.* which are too often the Product of Invention, or Credulity in the Relater. *Indians* being so reserv'd and avers'd to reveal their secret Mysteries to *Europeans*, that the Relations of the most inquisitive can be but little depended on.

foibles, ils soient enfin obligés de faire la paix, faute de recrues. Vrayssemblablement c'étoit de là que venoit l'état desolé de l'Amérique septentrionale, qui étoit depeuplée lorsque les Européens y arrivérent. Ceux-ci, en y introduisant les vices & les maladies du monde ancien, ont contribué à une espéce d'extinction de la race de ces sauvages, qu'on croit avoir été d'abord six fois plus nombreux qu'ils ne le sont aujourd'hui.

Je pourrois m'étendre davantage sur les Indiens *du nord d'*Amérique; *mais, j'aime mieux finir ici & me contenter de n'en dire que ce que j'en ai appris par moi-même. Mais, comme l'histoire naturelle est le sujet de mon livre; & que les* Indiens *sont la réserve même avec les Européens sur le chapitre de leurs mysteres; il t'roit ridicule à mon avis de m'étendre ennuyeusement sur le détail de leurs cérémonies religieuses, de leurs funérailles, de leurs mariages, dont les relations ne sont que trop souvent le fruit de l'invention ou de la crédulité de l'écrivain; car les* Indiens *sont si réservés & ont une si grande répugnance à révéler leurs mystéres secrets aux Européens, que ce, qu'en disent les plus curieux, est très mal fondé.*

Of the AGRICULTURE *of* Carolina.

THE Lands of *America* from a Series of Years have accummulated such a Coat of prolifick Soil that Tillage is in a manner useless. So soon as the Fertility of a Field is exhausted by repeated Crops, they take down the Fence which inclosed it, and let it lie as useless; this Fence is removed to another fresh Piece of Land, some of which yields them plentiful Crops twenty Years successively without Respite, or any other Tillage than with an Hough, to raise the Earth where the Grain is drop'd. At a Planter's entering on fresh Land, he is necessitated first to clear it of a vast Burden of large Trees and Under-wood; so much of which as is moveable is piled in Heaps, and burned, the Trunks being left to rot, which is usually effected in six or eight Years; in the mean time *Maize*, *Rice*, &c. is sown between the prostrate Trees.

The Fields are bounded by wooden Fences, which are usually made of Pine split into Rails of about 12 or 14 Feet long; the frequent removing of these Fences to fresh Land, and the Necessity of speedy erecting them are partly the Reasons why Hedges are not hitherto made Use of, besides the Facility of making wooden Fences in a Country abounding in Trees.

De l'AGRICULTURE de la *Caroline.*

*LES terres d'*Amérique *se sont couvertes d'une si grande quantité de terroir prolifique, qui s'y est accumulé pendant une longue suite d'années, qu'à l'aide de cet engrais, la culture y est en quelque sorte inutile. Dès que la fertilité d'un champ est épuisée par le grand nombre de récoltes consecutives, on en ôte les clôtures qui l'environnoient, & on le laisse là, comme étant devenu inutile. On transporte ces clôtures sur des piéces de terres toutes fraiches, dont quelques unes fournissent des récoltes abondantes pendant vingt ans consecutifs, sans se repoſer & sans autre culture que celle de soulever la terre avec la houë dans les endroits où l'on a semé. Lorsqu'un planteur entre en poſſession d'une nouvelle terre; il est obligé de commencer par la débarasſer d'une quantité considérable de grands arbres & de bois taillis. Tout ce qu'on en peut transporter est mis en tas, & brûlé; & on en laisſe pourrir les troncs sur la terre, ce qui d'ordinaire arrive en sept ou huit ans; pendant lequel tems on seme du Maïz, du Ris, &c. entre les arbres abbatus.*

Les champs sont entourés de barriéres de bois, qui sont faites ordinairement de bois de pin fendu en barreaux de 12, à 14 pieds de long. Le transport fréquent de ces barriéres d'un lieu en un autre, & la nécessité de les remettre promptement sur pié, sont en partie la raiſon pourquoi on n'a pas juſqu'ici fait uſage des boyes, sans compter la facilité de faire des barriéres de bois dans un païs où il y a des arbres en abondance.

Frumentum Indicum. Maiz *dictum.*

Of the Grain Pulse, Roots, Fruit and Herbage, with their Cultivation.

Des grains, légumes, racines, fruits, & herbages, & de leur culture.

Indian Corn.

THIS is the Native Grain of *America*, from whence other Parts of the World were at first supplyed: It agrees with all Climates from the Equinoctial to the Latitude of 45. Yet the Climate which best agrees with it, and produces the fairest and largest Corn, is that between the Degrees of 30 and 40. Of this Grain there are reckoned two Sorts, differing in Stature, largeness of the Spike and Grain, and different Time of ripening, besides accidental Variety in the Colours of the Grain. The largest is cultivated in *Virginia* and *Carolina*. It is usually planted in *April*, and the largest ripeneth not 'till *October*, and is frequently left standing in the Field 'till *December* before it is gather'd in: The smaller Grain opening in half the Time of the large recommends it to the *Indians*, who according to their Custom do not provide Corn for the whole Winter; this by its quick ripening affords them early Food, and is therefore by them most propagated: This Kind is also cultivated in *New England*, where Heat is defficient for ripening the larger Kind, and it is also propagated in *Languedoc*, and in some Parts of *Italy*, and in kindly Summers will come to Maturity in *England*, as I myself have experienced. The large Kind grows usually nine or ten Feet high, and sometimes in strong Land, to the Height of fourteen Feet. The smaller Sort grows commonly five or six Feet high. In planting this Corn, six or eight Grains are drop'd in the Circumference of about thirty Inches, and covered with a Hough: When it appears some Inches above Ground, the Supernumeraries, if any, are pulled up, and three left in a Triangle to grow, they are also weeded, and Earth raised about them with a Hough, which being repeated three or four Times in the Summer, raises a Hill about them. After the Corn is come up some small Height, there are drop'd into every Hill two or three Beans called *Bonavis*, which as they shoot up are supported by the Stalks of the Corn, and are ripe and gathered before the Corn. These Hills of Corn are at the Distance of about four Feet or under, regularly planted in Lines or quincunx Order: In *June* the Plants are suckered, *i. e.* stripping off the superfluous Shoots. In *August* they are topped, and their

Blé d'*Inde.*

*CE grain est naturel à l'*Amérique, *qui en a fourni d'abord aux autres parties. Il s'accommode de tous les climats, depuis la ligne équinoxiale juſqu'au 45me degré de latitude. Cependant, le climat qui lui convient le mieux, & qui produit le froment le plus gros & le plus beau, est entre le 30me & le 40me degré. On distingue deux espéces de ce blé, qui different pour la hauteur, pour la groſſeur de l'épi & du grain, & pour le tems de leur maturité, sans compter quelques différences accidentelles dans la couleur du grain. On cultive le plus gros en* Virginie *& en* Caroline. *On le plante d'ordinaire en* Avril, *& le plus gros ne meurit qu'en* Octobre, *& on le laisſe souvent de bout dans le champ juſqu'en* Décembre *avant de le recueillir. Comme le plus petit grain meurit dans la moitié du tems du plus gros, les* Indiens *en font cas; parceque leur coutume étant de ne pas se pourvoir de blé pour tout l'hiver, celui-cy, par sa prompte maturité, leur fournit bientôt la nourriture dont ils ont beſoin, & est plus cultivé par eux qu'aucun autre. Cette même espéce est auſſi cultivée dans la nouvelle* Angleterre, *où l'on manque du degré de chaleur nécessaire pour meurir l'espéce la plus groſſe. On en fait venir pareillement en* Languedoc, *& dans quelques endroits d'*Italie; *& quand les étés sont chauds en* Angleterre, *il y vient à maturité, comme j'en ai moi-même fait l'expérience. La groſſe espéce croît ordinairement juſqu'à la hauteur de neuf à dix pieds, & est quelquefois de quatorze pieds de haut dans les terres fortes. La plus petite espéce croît ordinairement de cinq à ſix pieds de haut. Quand on plante ce blé, on en met ſix, ſept, ou huit grains, dans un circuit d'environ trente pouces, & on le couvre avec une houë. Lorſqu'il est de quelques pouces hors de terre, on arrache les jets ſurnuméraires, s'il s'en trouve, & on n'en laisſe croître que trois qui ſont en triangle; on en arrache auſſi les mauvaiſes herbes, & on éleve la terre autour avec une houë: Cette dernière opération répétée quatre fois pendant l'été forme une petite éminence tout à l'entour. Lorſque le blé est parvenu à quelque hauteur, on ſeme dans chaque éminence deux ou trois plantes de haricots, qu'on appelle* Bonavis, *& qui, à meſure qu'elles ſortent de la terre, ſont ſoûtenuës par les tiges du blé, elles meuriſſent & ſe recueillent avant lui. Ces éminences de froment*

their Blades stripped off, and tied in small Bundles for Winter Provender for Horses and Cattle. About the same time the Spikes or Ears of Corn, that grow erect naturally, are bent down to prevent Wet entering the Husk that covers the Grain, and preserves it from rotting. In *October*, which is the usual Harvest Month, the Spikes of Corn with their Husks are cut off from the Stalks, and housed, and in that Condition is preserved till it is wanted for Use. It is then taken out of the Husk, and the Grain separated from the *Placenta* or Core. Then it is made Saleable, or fit for Use. This Grain, in *Virginia* or *Carolina*, is of no general Use, and is eat not only by the Negro Slaves, but by the Generality of white People. Its easy Culture, great Increase, and above all its strong Nourishment, adapts it to the Use of these Countries as the properest Food for Negro Slaves, some of which, at a Time when, by the Scarcity of this Grain, they were obliged to eat Wheat, found themselves so weak that they begged of their Master to allow them *Indian* Corn again, or they could not work. This was told me by the Hon. Col. *Byrd* of *Virginia*, whose Slaves they were, adding, that he found it his Intereſt to comply with their Requeſt.

It is prepared various Ways, though but three principally; the first is baking it in little round Loaves, which is heavy, though very sweet and pleasant, while it is new. This is called *Pone.*

The second is called *Muſh*, and is made of the Meal, in the Manner of Hasty-Pudding; this is eat by the *Negroes* with Cider, Hog's-lard, or Molaſſes.

The third Preparation is *Homony*, which is the Grain boiled whole, with a Mixture of *Bonavis*, till they are tender, which requires eight or ten Hours; to this *Homony* is usually added Milk or Butter, and is generally more in Esteem than any other Preparation of this Grain. The Spikes of this Corn, before they become hard, are the principal Food of the *Indians* during three Summer Months; they roast them in the Embers, or before a Fire, and eat the Grains whole. The *Indians* prepare this Grain for their long Marches by parching and beating it to Powder, this they carry in Bags, and is always ready, only mixing with it a little Water at the next Spring.

froment sont plantées régulièrement & environ à quatre pieds de diſtance l'une de l'autre, en ligne droite ou en échiquier. Dans le mois de Juin *on émonde les tiges, c'est à dire, qu'on en ôte les rejettons ſuperflus. En* Août *on les étête, on en dépouille les tiges, & on les lie par petits paquets, qu'on garde pour ſervir en hiver de nourriture aux Chevaux & aux beſtiaux. Environ dans le même tems, on courbe vers la terre les épis, qui naturellement droits, afin d'empêcher l'humidité d'entrer dans la coſſe qui couvre le grain & en prévient la pourriture. En* Octobre, *tems ordinaire de la moiſſon, on coupe les épis du haut de leurs tiges, on les engrange en ſuite, & on les garde en cet état juſqu'à ce qu'on en ait beſoin. Lorſqu'on en veut faire uſage, on le tire de la coſſe, & on detache le grain du* Placenta. *On peut alors la vendre ou s'en ſervir. Ce grain est de l'uſage le plus général en* Virginie *& en* Caroline *& il ſert de nourriture non-ſeulement aux eſclaves negres, mais encore à tous les peuples blancs. La facilité de le cultiver, ſa grande multiplication, mais plus que tout cela, la force de cette nourriture, la rendent d'une utilité particuliére à ces païs, où elle est la plus propre pour les eſclaves négres. Quelques uns de ces derniers ayant été obligés de manger du pain de froment dans un tems ou ce grain avoit manqué, ſe ſentirent ſi affoiblis de ce changement qu'ils prierent leur maître de leur redonner du blé d'*Inde, *ſans lequel ils ne pouvoient travailler. Je tiens ce fait de Monſieur le Colonel* Byrd *habitant de* Virginie, *dont ces gens étoient les eſclaves, & qui me dit de plus, qu'il avoit trouvé ſon compte à leur accorder ce qu'ils demandoient.*

On l'employe de pluſieurs manières: mais il n'y en a que trois principales. La premiére conſiſte à en faire de petits pains ronds. Ce pain est peſant & ſerré, mais d'un goût très agreable quand il est frais. On l'appelle Pone.

La ſeconde préparation s'appelle Muſh, *& ſe fait avec la farine comme on fait la boüillie. Les negres la mangent avec du cidre, du ſain doux, ou de la melaſſe.*

La troiſiéme préparation s'appelle Homony. *Elle conſiſte à faire bouillir les grains entiers avec du* Bonavis, *juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres, ce qui demande huit ou dix heures de tems. On ajoute ordinairement à ce* Homony *du lait ou du beure, & il est généralement plus eſtimé qu'aucune autre préparation du blé d'*Inde. *Avant que les épis en ſoient durcis, ils ſont la principale nourriture des* Indiens *pendant trois mois de l'été, on les rôtit ſur la cendre chaude ou devant le feu, & on en mange les grains entiers. Quand les* Indiens *ont de longues marches à faire, ils les réduiſent, les battent pour les réduire en poudre. Ils portent cette poudre, dans des ſacs, & elle eſt toûjours prête pour leur uſage, puiſqu'ils ne font que la meſler avec un peu d'eau à la premiére ſource qu'ils rencontrent.*

ORIZA.

Rice.

le Ris.

THIS beneficial Grain was first planted in *Carolina*, about the Year 1688, by Sir *Nathaniel Johnſon*, then Governor of that Province, but it being a small unprofitable Kind little Progress was made in its Increase. In the Year 1696 a Ship touched there from *Madagaſcar* by Accident, and brought from thence about Half a Buſhe lof a much fairer and larger Kind, from which small Stock it is increased as at preſent.

The first Kind is bearded, is a small Grain, and requires to grow wholly in Water. The other is larger, and brighter, of a greater Increase, and will grow both in wet and tolerable dry Land. Besides these two Kinds, there are none in *Carolina* materially different, except small Changes occasioned by different Soils, or Degeneracy by ſucceſſive ſowing one Kind in the ſame Land, which will cauſe it to turn red.

In *March* and *April* it is sown in shallow Trenches made by the Hough, and good Crops have been made without any further Culture than dropping the Seeds on the bare Ground and covering it with Earth, or in little Holes made to receive it without any further Management. It agrees beſt with a rich and moiſt Soil, which is usually two Feet under Water, at leaſt two Months in the Year. It requires ſeveral Weedings till it is upward of two Feet high, not only with a Hough, but with the Aſſiſtance of Fingers. About the middle of *September* it is cut down and houſed, or made into Stacks till it is threſh'd, with Flails, or trod out by Horſes or Cattle; then to get off the outer Coat or Huſk, they uſe a Hand-Mill, yet there remains an inner Film which clouds the Brightneſs of the Grain, to get off which it is beat in large wooden Mortars, and Peſtles of the ſame, by *Negro* Slaves, which is very laborious and tedious. But as the late Governor *Johnſon* (as he told me) had procured from *Spain* a Machine which facilitates the Work with more Expedition, the Trouble and Expence ('tis hoped) will be much mitigated by his Example.

CE grain bienfaiſant fut planté pour la premiére fois dans la Caroline, *vers l'an* 1688, *par Monſ. le chevalier* Johnſon *alors gouverneur de ce païs là, mais comme il n'étoit que d'une eſpéce petite & peu profitable, on ne le multiplia pas beaucoup. En* 1696, *un vaiſſeau qui venoit de* Madagaſcar, *y atterra par accident, & y apporta de cette iſle environ un demi boiſſeau de ris, d'une eſpéce beaucoup plus groſſe & plus belle; & c'eſt de cette petite proviſion qu'il s'y eſt multiplié comme nous le voyons aujourd'hui.*

La premiére eſpéce de ris eſt barbuë, le grain en eſt petit, & ne croît que dans l'eau. Le ris de la ſeconde eſpéce eſt plus gros, plus clair, & multiplie d'avantage. Il croît & dans l'eau, & dans des terres aſſez ſeches. Il n'y a à la Caroline *que ces deux eſpéces de ris qui ſoient eſſentiellement différentes. Il y arrive ſeulement quelques petits changemens qui proviennent des différents terroirs, ou bien ils dégénerent lorſqu'on ſeme continuellement la même eſpéce de ris dans la même terre; ce qui fait enfin rougir le ris.*

On le ſeme en Mars *& en* Avril, *dans des ſillons peu profonds faits avec la houë; & on en a vu de grandes récoltes ſans autre culture, que celle de ſemer la graine ſur le champ tout nud, & de la couvrir de terre; ou de la jetter, ſans autre ſoin, dans de petits trous faits pour la recevoir. De tous les terroirs, celui dont le ris s'accommode le mieux, c'eſt le terroir gras & humide, qui d'ordinaire eſt deux pieds deſſous l'eau, au moins pendant deux mois de l'année. Il faut le ſarcler pluſieurs fois, non-ſeulement avec la houë, mais même avec la main, juſqu'à ce qu'il ait plus de deux pieds de haut. Vers la mi-*Septembre, *on le coupe & on le ſerre; ou bien on le met en monceaux, juſqu'à ce qu'on le batte avec le fleau, ou qu'on le faſſe ſortir en le faiſant fouler au pieds par les chevaux & les beſtiaux. On ſe ſert d'un moulin à bras pour en ôter la bourſe ou peau extérieure. Il y demeure cependant encore une peau délié intérieure, qui ternit le brillant du grain. Pour en ôter cette ſaleté, on le bat dans de grands mortiers de bois, & avec des pilons de même matiére. Les eſclaves négres ſont cet ouvrage qui eſt très ennuyeux & très fatigant. Mais, le dernier gouverneur nommé* Johnſon, *ayant fait venir d'*Elpagne *une machine qui facilite & hâte conſidérablement cette opération, comme il me l'a dit lui-même, il faut eſpérer que les autres venans à l'imiter, le travail & la dépenſe en diminueront beaucoup.*

MARK CATESBY *The Natural History of Carolina, Florida and the Bahama Islands* LONDON, 1731–1747 CALIFORNIA ACADEMY OF SCIENCES Octavo